Вино, порожденное политикой

Кронид Любарский

SHOUT
SHARE
IT

- Любарский Кронид

Любарский Кронид
Вино, порожденное политикой

Кронид Любарский

Вино, порожденное политикой

(Портвейн - это Порт, а не какие-то вам "три семерки")

Идею этой серии статей подал мне Леонид Млечин, человек принципиально непьющий (последнее прискорбное обстоятельство разводит нас с ним по разные стороны баррикады). Признаюсь, что приступил я к работе не без трепета.

Много лет назад покойный ныне Виктор Платонович Некрасов, выступая в очередной раз по радио "Свобода", долго и со вкусом рассказывал о непревзойденных достоинствах итальянской колбасы "мортаделла" (действительно прекрасной колбасы, той, что с фисташками, - недавно Лужков обещал, что ее, в черкизовском исполнении, будут есть и москвичи). Эффект этой передачи был для писателя неожиданным. Слушатели буквально засыпали радио письмами. Виктора Платоновича обвиняли в садистских наклонностях, и совершенно справедливо, поскольку известно, что происходило в то время на советском колбасном рынке.

Колбаса, действительно, взрывоопасная тема, хотя сейчас она несколько утратила свою остроту (тема, а впрочем, и колбаса тоже). Но выпивка - о, выпивка это совершенно иное дело! Сообщение о том, кто, где и как выпивал, ни при каких обстоятельствах не может вызвать у россиянина раздражения или черной зависти. Естественная, здоровая реакция на такой рассказ - восторженное внимание, иногда даже причмокивание языком. Затем обязательно следует: "А вот мы с Иван Ивановичем, помню, однажды..." И начинается подробное повествование о том, чего и сколько было в тот день выпито.

Поэтому надеюсь, что я, не в пример Виктору Платоновичу, не рискую подмочить с ною журналистскую репутацию. Впрочем, слово "подмочить" звучит здесь несколько двусмысленно, если иметь в виду, что я намерен писать только о предметах, изученных лично.

Сделав эти предварительные замечания, можно приступить к первому герою нашего цикла - благородному вину портвейн.

Советское - значит отличное

??????????????????????????

Слово "благородный" в применении к портвейну может вызвать лишь насмешки. Действительно, что благородного в

напитке под уничижительным названием "портвешок", который можно, а пожалуй, и должно пить в подворотне? Вершина советских портвейнов на памяти моего поколения - это "три семерки", "777", но уже на той же памяти и он стремительно трансформировался в "бормотуху".

Специалисты возразят, напомнив, что культура портвейна в России появилась еще в 90-х годах прошлого века на Южном берегу Крыма (Массандра и Магарач), скажут об азербайджанских или северокавказских портвейнах. У кого-то в памяти всплывут названия Ливадия, Сурож, Акстафа, Кизляр и другие. Что ж, действительно были когда-то такие вина (кстати, где они сейчас?), но единственное, что о них можно сказать, так это то, что их все-таки еще можно было пить.

Увы, ни бормотуха, ни три семерки, ни даже Массандра с Акстафой не имеют ничего общего с великим вином, вошедшим в мировую историю под названием портвейн. Советский портвейн - это из той же области, что и советская демократия. Короче: советское - значит отличное, отличное от того, что пьют во всем мире.

На родине портвейна
??????????????????

Открытие портвейна произошло для меня в 1983 году, когда я был приглашен для прочтения лекции в город Порту на севере Португалии (раньше у нас его называли на английский манер Опорто). Порту расположен близ устья реки Дору (той, что, протекая по территории Испании, носит название Дуэро).

Порту - классический португальский город с выложенными изящным кафелем фасадами домов, омываемыми дождями с Атлантики, с прихотливо вьющимися улочками, с ресторанчиками, где в витринах выставлены огненные лангусты, перламутровые рыбины и вообще всякая мыслимая и немыслимая морская живность. Этакий Лиссабон в миниатюре, только без его помпезности, которая нет-нет да и потеснит в столице милую португальскую непринужденность.

Даже уже привыкнув в Лиссабоне к перепадам высот, когда с одной улицы на другую надо подниматься на лифте (построенном, кстати, знаменитым Эйфелем, творцом парижской башни), в Порту просто поражаешься, как это весь город не сполз с крутых склонов холмов в реку. Дору почти до самого устья течет в прорезанном ею узком ущелье, и домам Порту только и остается как лепиться на крутизне. В восточной части Порту над ущельем высоко-высоко над рекою повис ажурный стальной мост, как вы догадываетесь, работы того же Эйфеля: инженер любил Португалию.

Мост соединяет собственно Порту, расположенный на правом берегу Дору, с его двойником на левом берегу- городом Вила-Нова-ди-Гая. Именно здесь-то и рождается великий портвейн или просто порт, как его называют почти во всем мире. К сожалению, вся слава производителя знаменитого вина, включая его название, досталась старшему правобережному брату. А имя Вила-Нова-ди-Гая знают лишь те, кто дает себе труд внимательно прочесть этикетку, прежде чем пригубить бокал.

Когда деловая часть визита была завершена, нас с женой повезли в Вила-Нова-ди-Гая в подвалы одной из нескольких десятков фирм, занятых производством портвейна, -фирмы Ферейра. Два часа бродили мы в компании гостеприимных хозяев по бесконечным коридорам и сводчатым залам, освещенным лишь неярким электрическим светом, где, словно в музее, тщательно контролируется температура и влажность. Здесь, в тиши, под пристальным надзором мастеров происходит таинство рождения портвейна.

В конце экскурсии нам принесли бутылку, налили каждому на донышко бокала и объяснили, как нужно пить портвейн. После того, как портвейн был пригублен, не оставалось уже никаких сомнений, что бутылку нужно покупать, и немедленно. Затем появилась вторая бутылка, несколько лучшего, как нам объяснили, качества. Позже мы узнали, что это традиция виноделов Порту: предлагать потенциальным покупателям вино по нарастающей, начиная с самого простого, психологически очень точный расчет. Вторая бутылка была также немедленно куплена, за ней последовала и третья. От дегустации четвертой мы благоразумно уклонились, учитывая сумму, которую пришлось заплатить уже за первые три. Бутылки те давно, к сожалению, выпиты, но воспоминания о виденном и слышанном у Ферейры остались. Ими я и пытаюсь сейчас поделиться.

Дитя революции

??????????????

Название портвейн означает всего лишь вино из города Порту. Но далеко не всякое вино, производящееся здесь, это портвейн.

История портвейна начинается в конце XVII - начале XVIII века и представляет собой важную главу в истории португальско-британских отношений.

Португалия издавна была одним из надежнейших союзников Англии. Впервые союз между ними был заключен еще в 1373 году, а затем закреплен Виндзорским договором 1586 года. Тем не менее ввоз в Британию вина из Португалии всегда играл второстепенную роль по сравнению с импортом вина

французского.

Положение резко изменилось после Славной революции 1688 года, когда виги низложили английского короля Якова II и парламент передал престол голландскому штатгальтеру Вильгельму Оранскому. Яков II бежал из страны ко двору короля-солнце Людовика XIV. Отношения между двумя странами резко обострились. Одним из результатов этого стала торговая воина и, в частности, запрет на ввоз в Англию французских вин.

В 1703 году Англия заключила со своим союзником новый договор, вошедший в историю под названием Метуэнского договора, по имени английского посланника в Португалии. В соответствии с этим договором Португалия открывала свой рынок для английской шерсти, а Англия, в свою очередь, обязывалась резко снизить пошлину на ввоз португальских вин.

Тут, однако, возникла другая проблема. Перевозка морем из далекой Португалии и длительное хранение на складах вели к резкому снижению качества вина. Португальские виноделы решили эту проблему способом, который сегодня отличает их товар от большинства вин во всем мире.

Они начали на определенном этапе брожения добавлять в молодое вино некоторое количество бренди или виноградного спирта. Тем самым дальнейшее брожение, ферментация, прекращалось, и оставшийся сахар более не сбраживался в спирт. Вино становилось стабильным, устойчивым к транспортировке и хранению. Немаловажным оказалось и то, что остаточная сладость вина пришлась очень по вкусу английским потребителям.

Введение этого новшества и означало рождение портвейна. Вскоре португальские виноделы сделали еще одно нововведение - изменили форму бутылки. Прежние португальские вина разливались в нестандартные бутылки искривленной формы с коротким горлышком. Теперь их заменили современными, более длинными цилиндрическими бутылками, удобными для перевозки и хранения.

Очень скоро виноделы из Порту обнаружили, что смешение вин разных лет и из винограда, выращенного на различных виноградниках, создает неповторимое гармоническое единство. Искусство такого смешения, купажирования, составляет и поныне главный секрет портвейна.

Маркиз - законодатель вин ??????????????????????????

Район Дору быстро превратился в производителя одного из важнейших для Португалии экспортных товаров. Естественно, что он привлек к себе внимание политиков.

Огромную роль в судьбе портвейна сыграл выдающийся

государственный деятель и реформатор, основатель современной Португалии маркиз Себастьен Жозе де Помбал. Это он отстроил столицу страны практически в ее нынешнем виде после знаменитого Лиссабонского землетрясения 1755 года. Огромная статуя маркиза стоит ныне при входе в столичный парк Эдуарда VII.

Маркиз де Помбал в 1756 году издал закон, точно определяющий границы района вдоль реки Дору, где дозволено выращивать виноград, идущий на изготовление портвейна. Кроме того, в законе до мельчайших подробностей регламентировался способ создания вина, имеющего право на славное название. Строжайше запрещалось добавление в портвейн бузинного сока, с помощью которого до тех пор виноделы добивались особо изысканного цвета своего напитка. Помбал создал один из самых строгих в мире законов, регулирующих качество вина. Для надзора за качеством портвейна маркиз основал Всеобщую сельскохозяйственную компанию вин верхней Дору.

Портвейн -английское вино

??????????????????????????

Портвейну сама судьба предопределила быть тесно связанным с политикой. Великая французская революция, наполеоновские войны, континентальная блокада окончательно прервали и без того не очень обильный ручеек бордо, текший из Франции на Британские острова. Популярность портвейна среди англичан от этого, естественно, только возросла.

Английские купцы, сделавшие состояние на импорте благородного напитка, довольно скоро сообразили, что еще выгоднее взять в свои руки не только торговлю портвейном, но и его производство. Одна за другой на берегах Дору стали возникать английские, винодельческие компании.

В настоящее время из 52 фирм, занятых производством портвейна, 13 находятся в британском владении. В их числе - самые крупные фирмы, притом сконцентрировавшие в своих руках львиную долю экспорта портвейна. Вот почему, покупая в каком-либо европейском магазине (за пределами Португалии) бутылку портвейна, вы скорее всего прочтете, на ней английское название фирмы: Сандеман или Грэхем, Осборн или Доу, Кокберн Смитс или Крофт. Маловероятно, что вам попадется портвейн с португальскими именами Фонсека или Ферейра на этикетке.

Еще и сегодня английские виноделы и виноторговцы живут в Порту довольно замкнутой кастой. Центр английской колонии, так называемый Factory House, красивая вилла XVIII века, получившая свое название от факторов, агентов, занимавшихся виноторговлей. Еженедельно на вилле происходит традиционный

обед виноторговцев, который, естественно, начинается и заканчивается бокалом портвейна. Войти в этот клуб нелегко. Претендент должен быть мужского пола, иметь британское гражданство, быть членом совета директоров одной из 13 британских фирм по производству портвейна и внести в качестве вступительного взноса пять ящиков своего лучшего портвейна.

Не каждый винодел на берегах Дору выращивает свой собственный виноград, но у крупных фирм, в том числе и английских, имеются свои плантации, quintas. И точно так же, как в каждом замке на Британских островах живет свое привидение, на каждом винограднике британских quintas обитает свой дух.

Времена меняются, англичанин теперь снова может пить вволю бордо и бургонское, но портвейн на Британских островах по-прежнему популярен, хотя в 1963 году по его потреблению Франция уже обогнала Англию. До сих пор существует обычай при рождении английского ребенка покупать бутылку или ящик портвейна этого года. Ребенок растет, и одновременно с ним набирает свою силу и красоту портвейн. Для того чтобы портвейн приобрел свои лучшие качества, требуется примерно столько же лет, что и человеку для достижения совершеннолетия. И человеку будет чем отметить этот счастливый день.

На виноградниках Дору

??????????????????

Что же такое, собственно говоря, портвейн? Под этим названием скрывается целый ряд вин с определенной технологией изготовления, которые, кроме того, объединены еще одним: все они происходят из маленькой области на берегах реки Дору, границы которой в 1756 году были установлены маркизом де Помбалом. В 1907 году эти границы были изменены, но очень незначительно.

Виноград для портвейна выращивается в долине самой Дору, в ее верхнем течении, и в долинах ее малых притоков. На востоке эта область начинается от испанской границы и тянется к западу на 100 километров, не доходя до города Порту на 80 километров. Берега Дору и ее притоков очень круты - до 60 градусов, река прорыла ущелье глубиной в несколько сотен метров. Виноград издавна выращивался здесь на маленьких клочках земли, упорным трудом прилепленных к крутым склонам холмов. Сейчас склоны обычно покрыты террасами, так что издалека холмы имеют вид гигантских лестниц или ступенчатых пирамид. Террасы укреплены стенками из сланцевых плит, земля для них чаще всего принесена издалека и насыпана. Виноградники, дающие виноград для портвейна, должны быть расположены близ вершин холмов, на высоте не ниже 500 метров.

Территория, на которой может выращиваться виноград для портвейна, имеет площадь около 250 тысяч гектар - это равно примерно площади Люксембурга. Но виноградники занимают лишь. ее десятую часть, остальное - это кустарники, леса, оливковые и миндальные деревья. На производство портвейна идет лишь 40 процентов всего местного урожая. Большая часть урожая предназначена для производства столовых и игристых вин, а также для перегонки на виноградный спирт. Всего в области выращиванием винограда заняты 25 тысяч крестьян.

Геологические и климатические особенности верхней Дору уникальны. От холодных и влажных ветров с Атлантики область портвейна защищена горами. Однако весной обильные дожди нередко смывают с террас драгоценную землю, уничтожая тем самым ценные культуры винограда. С июля и до глубокой осени с вечно голубого неба нещадно палит солнце, так что температура в 45-50 градусов здесь вещь совершенно обычная. Климат не лучший для виноделия вообще, но идеальный для портвейна.

Местные почвы бедны азотистыми соединениями и органическими веществами и совершенно лишены извести. Основная порода здесь - сланцы, но если во всем мире сланцы расслаиваются в горизонтальном направлении, то здесь расслоение идет косо, под углом, что идеально для лозы: прогревание почвы днем не слишком глубокое, в почве сохраняется влага и бактериальная культура. Холодной же ночью нагретый сланец отдает накопленное днем тепло винограду, продлевая тем самым время его созревания. Но, чтобы достичь плодородной почвы в глубине, пробиться через обломки сланца, лозе приходится развивать мощную корневую систему - до 12 метров.

Всего в области портвейна 85 тысяч виноградников. Низко подрезанные кусты высажены параллельными рядами по натянутой проволоке, каждая лоза дополнительно укреплена камнями или колышком. С одной лозы в среднем собирают примерно 750 граммов винограда, которые дают около 0,6 литра вина. Виноград с большей урожайностью на портвейн не идет.

В долине Дору выращивается виноград более чем 80 сортов. Из них лишь половина может быть использована для производства портвейна. Эти сорта разделены на три категории: рекомендуемые, разрешенные и допустимые. Рекомендуется всего десять сортов черного винограда, из которых наиболее распространены пять, прежде всего "торига насионал", и два сорта белого, главный из которых - "мальвазия фина".

Все виноградники региона по своей продуктивности, положению, качеству почв и культивируемым сортам разделены

на категории от A до F.. большинство виноградников высшего класса, A и B, находятся в окрестностях города Пиньяо, географического центра области портвейна. Только виноград с виноградников этих категории может целиком идти на производство портвейна. Такие виноградники составляют лишь 17 процентов всей занятой под виноград площади. С прочих виноградников на портвейн может идти лишь часть собранных гроздей до 50 процентов.

Музыка и пот

????????????

Сбор урожая на Дору и ее притоках начинается в конце сентября, самое позднее - в начале октября. Женщины и мужчины из горных деревень тянутся на плантации, quintas. Сбор винограда на Дору - это всегда праздник, танцоры и музыканты появляются на виноградниках, и в течение всего периода сбора, особенно по вечерам, когда люди собираются у костров, холмы Дору оглашаются звуками музыки. Сбор винограда длится около трех недель, и конец его знаменуется большим праздником, который владельцы. quintas устраивают своим сборщикам.

Танцы танцами, но сбор винограда на Дору это тяжелый труд, пожалуй, тяжелее, чем в каком- либо другом виноградном регионе мира. На маленькие виноградники, прилепившиеся на склонах холмов, и на узкие террасы не пустишь никаких машин. По той же причине трудна и перевозка винограда.

Все делается вручную: срезание спелых гроздей, их сортировка, выбраковка испорченных. Отборный виноград женщины сносят в маленьких корзинках на промежуточные пункты, где его перекладывают в большие корзины весом в 45 килограммов и более. Последующая переноска по горным тропинкам к ожидающему транспорту - дело исключительно мужское. Длинными процессиями гусиным шагом спускаются сборщики по тропинкам с холмов. Дальнейший транспорт - это обычно грузовики, но там, где подъездные пути слишком узки или круты, пользуются повозками, влекомыми парой быков.

От винограда к вину

??????????????????

В былые времена виноград доставлялся в давильни, где он сгружался в огромные каменные цистерны, lagares, где босоногие мужчины топтали грозди ногами, выдавливая из них сок - будущее вино. Каждая цистерна давала от 10 до 20 бочек, pipes, виноградного сока. Сок оставался в цистернах вместе с мезгой - кожурой, веточками и нераздробленными семенами до тех пор, пока достаточное количество фруктового сахара не сбраживалось в спирт. Ревматизм всем давильщикам был обеспечен, ибо сок в

каменных чанах должен быть холодным, чтобы не началось преждевременное брожение.

До сих пор есть приверженцы такого способа переработки урожая. Они считают, что человеческие ноги мягче любой машины и не."дробят семян и веточек. Кроме тоге), считается, что таким методом из кожуры извлекается больше красящих веществ. Это важно, потому что потом, при добавлении спирта, вино неизбежно немного осветляется. Но верно и другое: даже лучшие дегустаторы не могут отличить, какой портвейн изготовлен из вина, полученного старым способом, а какой с применением машин.

Поэтому сейчас лишь немногие лучшие фирмы-производители позволяют себе роскошь направлять часть своего урожая в традиционные давильни: для производства особо дорогих сортов портвейна и для привлечения туристов. Остальные пользуются центрифугами. Центрифуги, впрочем, тоже достаточно мягки и не дробят семян. Для заполнения гигантской цистерны, в которой сок будет сбраживаться, центрифуга должна работать почти двое суток.

Вскоре, после того как цистерна закрыта, в ней развивается естественное внутреннее тепло и начинается брожение. Когда натуральный виноградный сахар перебродит наполовину и содержание спирта достигнет примерно 8 процентов, сусло перекачивается в бочки, где и происходит дальнейшее брожение. На этом этапе и принимается решение, каким должен стать будущий портвейн: сладким (sweet), полусладким (half-sweet), сухим (dry) или сверхсухим (extra dry). Английские названия приведены здесь не из пижонства: этот язык до сих пор является официальным языком портвейна, английские термины употребляют и виноделы-португальцы.

Брожение происходит при постоянном контроле сахаристости. Как только измерения показывают, что желаемый уровень достигнут, винодел брожение прекращает: в бродящее вино он добавляет в соотношении один к пяти чистейший, лишенный цвета и вкуса, 77-процентный виноградный спирт. Точнее, на 450 литров молодого вина - 100 литров спирта. В течение нескольких секунд брожение прекращается и в бочке наступает покой. Крепость смеси устанавливается на уровне 18-23 градусов - такова крепость будущего портвейна. Неперебродивший виноградный сахар определяет его природную сладость - 8-10 процентов. Добавление другого сахара запрещено законом.

У портвейна, как у всякого успешного дела, много отцов. Конечно, респектабельный винодел берет для основы своих

лучших портвейнов виноград с собственных виноградников. Но этого никогда не может быть достаточно: хороший портвейн получается лишь в результате смешения вин, полученных из разного винограда. Поэтому винодел закупает виноград также и у многих окрестных крестьян. Чаще всего он перерабатывает его у себя, но некоторые крестьяне делают это сами и продают уже вино - полуфабрикат.

Мало купить хороший порт. Надо еще уметь его пить

??

Все, описанное в первой части статьи, - это, так сказать, детство портвейна. Сам портвейн формируется и мужает не в верхнем течении Дору, а в ее низовьях, в Вила-Нова-ди-Гая.

Вниз по реке

???????????

Полугосударственный Институт вин Порту берет пробу каждого вина, которое виноделы отправляют для изготовления портвейна. После проверки на чистоту и качество каждая проба получает свой контрольный номер, удостоверяющий, что необходимые критерии соблюдены.

Винодел, желающий, чтобы из его вина делался портвейн, должен быть членом Дома Дору. Эта организация после проверки в Институте вин ежегодно определяет, какое количество своего вина винодел может направить на производство портвейна. Именно на это количество винодел получает специальное разрешение на вывоз, без которого никакое вино не может покинуть область портвейна и попасть в. Вила-Нова-ди-Гая. Такой контроль препятствует перепроизводству портвейна и ухудшению его качества.

После февраля из области портвейна вниз по реке начинают спускаться живописные лодки с квадратными парусами, с заостренным вытянутым носом, груженые бочками с молодым вином. На парусах каждой такой barco robelo название винодельческой фирмы и ее эмблема: например, у фирмы Сандеман силуэт человека в плаще и шляпе, у фирмы 0сборн - силуэт быка.

В былые времена весь молодой портвейн перевозился в Вила-Нова-ди-Гая именно так. Сейчас это, конечно, лишь своего рода театр, празднество. Основная часть бочек перевозится на грузовиках или по железной дороге, проложенной вдоль Дору.

В Вила-Нова-ди-Гая каждая фирма имеет свои подвалы, где и происходит таинство сотворения портвейна. В эти подвалы, lodges (снова по-английски!), и сгружаются прибывшие с верхней Дору бочки. Некоторые из этих подвалов поистине гигантских размеров. У фирмы Ферейра, например, которую нам довелось

увидеть, площадь подвалов - более 30 тысяч квадратных метров. Мы были в числе более чем 70 тысяч зевак, ежегодно посещающих фирменные подвалы.

(По бутылкам портвейна vintage можно проследить историю Европы последних столетий)

Свадьба вина

?????????????

Некоторое время новоприбывшее вино остается в транспортировочных бочках, а затем начинается самое главное: вино перекачивается в другие, гигантские, бочки, где ему предстоит дозревать. В этот момент и осуществляется, как говорят местные виноделы, свадьба вина: купажирование, добавление к вину, которое составит основу данного сорта портвейна, других - другого года, из других мест, из других сортов винограда. Тайна такой смеси и составляет главный фирменный секрет, передающийся от отца к сыну.

Не следует думать, что из года в год винодел составляет какие-то стандартные смеси. Это невозможно хотя бы потому, что и основное вино в зависимости от года имеет разное качество. Важно создать такую смесь, которая обладала бы теми качествами, которые полагается иметь именно данной марке портвейна - тем же вкусом, запахом и цветом. Рецепта тут нет, но есть опыт и интуиция. Более того, необходим дар предвидения: необходимые качества портвейн приобретает не сразу после смешивания, а через много лет.

Сначала делается пробная смесь. Уже через несколько часов опытный винодел может сказать, будет ли такая свадьба успешной или нет. Если все получилось хорошо, можно приступать к купажированию во всей огромной бочке.

А затем смеси дают созревать в настоящий портвейн. В процессе выдерживания добавки связываются с основным вином, образуя неповторимое единое целое, которое и было замыслено виноделом. Для этого требуется много, очень много времени. Самое меньшее через три года может портвейн покинуть подвалы, где он выдерживается. Среднее время созревания для простых портвейнов - 8 лет. До 10 лет портвейн считается еще молодым. Гораздо большим уважением пользуется портвейн 20-, 3О-, 40-летней и более выдержки.

Ежегодно подвалы может покинуть не более трети всего хранящегося там вина. Даже если у винодела последовательно выдадутся два неудачных года, его подвалы не опустеют.

Портвейн - это контроль

??????????????????????

Так что же такое портвейн, каков он? Под этим названием

скрывается целый класс вин различного вкуса, цвета и стоимости, от такого, который может себе позволить любая семья самого скромного достатка, до портвейна, одна бутылка которого стоит тысячи долларов.

Портвейн - не только национальная гордость Португалии, но и один из основных экспортных продуктов, основа существования целой области страны. Поэтому поддержание его высокого качества - вещь для португальцев жизненно важная. Законы, регулирующие производство портвейна, - одни из самых строгих винодельческих законов во всем мире. Экспортеры портвейна обязательно являются членами Союза экспортеров вин из Порту. Судьба каждой pipe, классической бочки портвейна емкостью 534 литра, прослеживается от начала до конца; Только после того, как Институт вин Порту дает свое окончательное "добро", производится разлив по бутылкам. Бесконтрольный экспорт портвейна исключен.

Знаком того, что портвейн прошел все необходимые проверки, является особая бандероль на бутылке, наклеенная через пробку с обеих сторон. На передней части ее на бумажном кружке сверху напечатано: Vinho dojPorto, снизу Garantie. Между ними стоит номер бутылки. Выше номера помещены две буквы, а ниже - двузначное число. Это обозначение фирмы-производителя. Например, обозначение TF38 принадлежит фирме Фонсека. На задней стороне бандероли напечатано: Institute do Vinho do Porto (Институт вин Порту). Если такой бандероли нет, то это значит, что разлив по бутылкам производила уже страна-импортёр, а то и еще хуже - это фальсификация. Такой "портвейн" - не портвейн.

Большая часть портвейнов выдерживается в деревянных бочках. Это так называемые wood ports. Такой портвейн - всегда результат купажирования винами различных лет и из различных мест. К тому времени, когда он разливается по бутылкам, портвейн уже созрел и готов к употреблению.

Каждое вино нуждается для своего формирования, по крайней мере на какое-то время, в соприкосновении с деревом и воздухом. Они накладывают неизгладимый отпечаток на вкус, аромат, консистенцию и цвет вина. В большинстве подвалов Вила-Нова-ди-Гая стоят бочки из балтийского дуба. Этот дуб поступал в Португалию из Клайпеды (в те времена - Мемель), и потому до сих пор зовется здесь мемельским дубом. Кое-где можно встретить и бочки красного дерева - они свидетели былого величия империи. В этих бочках и обретает портвейн свой облик, который меняется с годами.

Большая семья портвейнов

??????????????????????

Две большие категории, на которые делится, порт, - это белый и красный портвейны. Белый портвейн делается, естественно, из белого винограда, красный - из черного.

Самый простой красный портвейн обозначается на этикетках как ruby port. При рождении цвет его темно-красный, затем меняется на красный и, наконец, как показывает само название, он становится рубинового цвета. Такой порт первым разливается по бутылкам -уже через три года он готов к употреблению. Его производят из самых простых основных вин, он очень сладок и плотен, почти без оттенков вкуса. В Англии его пьют с лимонным соком (port and lemon), он хорошо идет на десерт и как основа для коктейлей.

Срок выдержки портвейна зависит от того, какими конечными свойствами он должен обладать. Если винодел не ожидает, что дальнейшая выдержка улучшит качество вина, он смешивает его с другими красными портвейнами, подчас и более старыми, дабы получить вкус, аромат и цвет, полагающиеся по стандарту данному сорту, после чего порт разливается по бутылкам.

Если же вино особенно хорошо, оно продолжает выдерживаться в бочках. С течением лет оно осветляется. Рубиновый портвейн приобретает цвет, по португальски называемый aloirado, а по-английски tawny. В русском языке нет точного эквивалента названию этого цвета. Ближе всего к нему цвет темной луковой шелухи. Именно это английское слово дало название целому классу портвейнов.

Портвейны tawny могут быть самой различной выдержки. Они могут быть очень сладкими, сладкими, полусухими и сухими, в зависимости от остаточной сахаристости основного вина. Оптически они разделяются на просто tawny и light tawny (светлые tawny). В целом можно сказать: чем дольше находится в бочке порт, тем светлее он становится. Но портвейн tawny - это всегда смесь вин разного года и места происхождения. И старый, светлый порт может быть купажирован более темным, молодым и изменить свой цвет. Лишь одна вещь строжайше запрещена законом: нельзя смешивать красный и белый портвейн, хотя именно таким путем было бы проще всего получить цвет tawny.

Tawny - очень разносторонний порт. Его пьют охлажденным перед едой, хорош он и после обеда, на десерт. Неплохо пропустить глоток такого портвейна и просто так - днем, между обедом и ужином, или же на ночь.

Портвейн tawny вместе с простым ruby принадлежит к так называемым поп dated ports, портвейнам без указанного возраста. К той же категории относятся и белые портвейны.

Белый порт составляет всего 10 процентов всего производства портвейна. Цвет его меняется от совсем светлого до соломенного и золотистого. Большинство белых портвейнов - полусладкие, хотя встречаются и сладкие, и сухие, и очень сухие.

Сейчас популярность белого портвейна растет. Все чаще, его пьют как аперитив, вместо шерри, со льдом.

Благородные портвейны

??????????????????????

Следующую по мере возрастания качества категорию составляют так называемые dated ports - портвейны, у которых на бутылке можно прочесть их возраст. Далеко не каждое вино из области Дору становится лучше при длительной выдержке. Поэтому Институт вин Порту ежегодно устанавливает, какой винодел на каком вине и при каких условиях имеет право указать на бутылке тот или иной возраст.

Очень важно определить, за какое именно время выдерживаемый портвейн достигает своей вершины, после чего его качество начинает ухудшаться. Именно в этот момент порт готов для разлива. Но после разлива, после того как вино отделено пробкой от внешнего мира, его дальнейшее развитие прекращается. Как спящая красавица, разлитый в бутылки 20-летний портвейн остается двадцатилетним навсегда.

Но время выдерживания в бочке это еще не все. Только для вин из отборных сортов винограда и урожая особых лет Институт вин Порту дает виноделу право указать на бутылке возраст портвейна. Перед тем как такое разрешение будет дано, винодел должен представить в институт две бутылки этого вина для тщательного исследования. Кроме того, должно быть точно указано наличное количество такого портвейна и в особой книге вестись учет продажи. Этикетка для такого вина тоже должна быть зарегистрирована в институте.

На этикетках портвейна разрешается указание только четырех возрастов: "10-летний", "20-летний", "30-летний" и "свыше 40 лет". Указания промежуточного возраста или надписи типа очень старый запрещены законом. На той же этикетке должно быть указано, что это вино выдерживалось в бочке: matured in wood или aged in cask.

Такие портвейны - почти исключительно tawny. Десятилетние портвейны делают четыре из каждых пяти фирм, двадцатилетние - уже меньше, Более старые производят лишь очень немногие виноделы: не каждое вино становится лучше после тридцати и более лет соприкосновения с воздухом и деревом. Но зато уж то, что становится... Начиная с 2О-летнего портвейн становится очень дорогим.

Царь портвейнов
??????????????

Если старый, созревший в бочках порт, - это князь в мире портвейнов, то vintage port - это безусловно царь. Я затрудняюсь перевести слово vintage. Оно происходит от слова vint - "делать вино", словарь рекомендует переводить как "марочное", но у нас это слово настолько девальвировалось, что лучше его не употреблять.

В среднем трижды за десятилетие в "области портвейна" урожай винограда оказывается особо хорошим речь тут не о количестве, а о качестве. Вино из такого винограда можно использовать для купажирования портвейнов других лет, но в качестве основного оно может смешиваться только с другими винами того же года: Именно такое вино называется vintage. Разумеется, право пометить свой портвейн словом vintage винодел получает не автоматически. Он должен для этого получить сертификат Института вин Порту. Для этого нужно не ранее 1 января и не позже 30 сентября второго года после урожайного представить в институт бутылку кандидата на vintage.

Если институт дает свое "добро", то винодел должен не ранее 1 июля второго года и не позже 30 июня третьего года после урожайного разлить вино по бутылкам, а в конце разлива представить в институт еще две бутылки на анализ. При этом должно быть точно сообщено, сколько бутылок разлито. За ходом их продажи ведется также тщательный контроль.

Качество урожая данного года институт оценивает по девятибалльной шкале. Лучшую оценку "8" в нашем столетии еще не присудили ни одному году. Оценку "7" имеют годы 1908-й, 1912-й, 1927-й, 1935-й, 1955-й, 1963-й и 1970-й. Самая

распространенная оценка -"6", ее удостоились 22 года. Плохой урожай бывает гораздо реже. В XX веке худшие оценки ("3", "2", "1", "О") получили лишь 19 лет.

Разумеется, право на пользование словом vintage дает не только удачный год, но и выполнение виноделом всех остальных требований к качеству.

(Портвейн не пьют стаканами, для этого есть специальные бокалы)

Vintage port созревает не в бочках, а в бутылках. Конечно, первые годы и такой портвейн выдерживается в бочке, но разлив по бутылкам производится довольно скоро, не позднее чем через три года. Дальнейшее созревание происходит очень медленно, так как поступление кислорода в бутылку происходит с куда меньшей скоростью, чем в бочку. Минимальный срок для

созревания такого портвейна - 12 лет, а обычно - 20 и более. Например, одни эксперты считают, что весь vintage 1955-го уже можно (гм!) пить, но другие полагают, что портвейну этого года фирмы Тейлор лучше еще полежать.

Разумеется, как и любое вино, порт vintage должен храниться в темноте и при постоянной температуре.

У Ферейры в особом небольшом отделении за решетчатой дверью кованого железа мы созерцали в полумраке покрытые пылью раритеты. В особых ячеях лежали бутылки-чемпионы (бутылка портвейна vintage должна только лежать на боку, но ни в коем случае не стоять). Над ячеями можно было прочитать написанный крупными буквами год. Самая старая бутылка (правда, всего одна) была еще современницей Робеспьера, за ней лежали несколько рожденных в наполеоновские времена. Чем ближе к нашим временам, тем больше было бутылок-долгожителей. Хранились они, конечно, не на продажу и не для удовлетворения собственной утробы. Это - символ гордости фирмы.

По мере созревания в бутылке происходит образование характерного осадка: отлагаются красящие вещества и кристаллики минеральных солей. Поэтому такую бутылку не только что трудно транспортировать, но и в руки брать надо с большой осторожностью. Перед употреблением такое вино надо обязательно декантировать, то есть осторожно перелить в графин, оставив осадок в бутылке.

Vintage - всегда дорогое вино, впрочем, обычно того же порядка или больше, что и хорошие 20-. летние бочковые портвейны. Рекордсмены по цене встречаются только среди vintage. На аукционе у Кристи в Лондоне ящик (12 бутылок) такого портвейна может быть продан за 10 тысяч долларов. Вот фирмы, которые могут предложить на аукцион такие чудеса: Тейлор, Грэхемс, Доу, Фонсека, Уорри, Крофт, Сандеман, Квинта ду Новал, Кокберн, Делафорс.

Если вы решили погусарствовать и купить-таки себе бутылку по сходной цене, смотрите, чтобы на ней было написано просто vintage или original vintage. Если вы прочтете другое словосочетание: late bottled vintage (L.B.V,), tipo vintage, vintage style, vintage character - знайте, что это тоже хорошее вино, но далеко не тот чемпион, о котором мы сейчас говорили. В тонкости отличий этих вин я сейчас входить уже не буду. И еще совет: если уж вы разорились на бутылку хорошего портвейна vintage, не пейте его сразу, а положите на десяток лет - обязательно на бок, чтобы не высыхала пробка, - в темное прохладное место и никогда не нарушайте его покоя. С каждым

годом ваша бутылка будет становиться все более ценной.

Портвейн же, созревший в бочке, можно пить сразу. Только надо знать, как его пить.

Пить тоже надо уметь

??????????????????

Белый портвейн пьют охлажденным, часто со льдом и лимонным соком. Слегка охлажденными пьют портвейн tawny (12-16 градусов) и портвейны с указанием возраста (16). Что касается vintage, то для него рекомендуется комнатная температура (18-20). Простой портвейн ruby можно пить как угодно..

Очень важно, из какого бокала пьют портвейн. Правильный его выбор половина удовольствия от вина. Бокал должен быть обязательно тонкостенный, гладкий и бесцветный - иначе невозможно наблюдать цвет вина. Лучше всего тюльпанообразный бокал на тонкой ножке, слегка суживающийся кверху. Это важно потому, что аромат вина должен как можно дольше оставаться в бокале - для портвейна запах не менее важен, чем вкус. Существуют специальные бокалы для портвейна с эмблемой Института вин Порту.

Наливать такой бокал нужно только наполовину, чтобы осталось место для аромата. И еще по одной причине: прежде чем пить, возьмите бокал за ножку и слегка взболтните его. Вино омоет стенки, и по ним вниз медленно начнет стекать слеза. Поднимите бокал и смотрите сквозь него на свет - не пожалеете.

И хотя я обещал не будить гастрономических бесов, с моей стороны было бы нехорошо утаить от читателя, что идеальное сочетание с портвейном создает сыр. Англичане предпочитают стилтон, но хорош и любой мягкий пахучий сыр или простой козий.

Последнее, что мне хочется заметить, - это дозировка. Портвейн пьют очень экономно: считается, что одна бутылка рассчитана в среднем на 12 человек.

Когда над Порту стояла уже глубокая бархатная ночь и мы с женой вместе с шумной компанией, которая нас принимала, опорожнили уже изрядное количество бутылок vinho verde, зеленого вина (о нем как-нибудь в другой раз), и съели порядочно отварной соленой трески - любимого блюда португальцев, - хозяин подошел к шкафчику и достал из-под замка заветную початую бутылку. Он налил почетным гостям по трети бокала темно-желтого порта и аккуратно спрятал остальное под ключ. Прием кончался...

Завершение темы

??????????????????

Бутылка порта, распитая в редакции, имела номер 275 441 фирмы Осборн. Это был 20-летний портвейн, разумеется, выдержанный в бочке. Редколлегия удостоверяет подлинность вышеизложенного.